



## Waanzinnige kip uit de oven

Datum: 24-10-2016  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 1500 g kip
- 6 teentjes knoflook
- 1 theel. gedroogde chilipeper
- 2 glazen witte wijn
- 400 ml crème fraîche (of kookroom)
- 160 g uitgelekte zongedroogde tomaten
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 theel. tijm
- 2 theel. oregano
- 2 theel. rozemarijn
- verse basilicum
- 1 pak penne of farfalle (vlinder- of strikvormige pasta)
- 500 g sugar snaps

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de kip in grove stukken en wrijf deze in met peper en zout. Braad de kipstukken een paar minuten aan in wat boter en olijfolie en haal ze uit de pan. Smelt opnieuw wat boter in de pan en bak de knoflook en fijngehakte kruiden kort samen met de chilipeper. Roer de wijn, crème fraîche, de fijngehakte tomaten en de geraspte Parmezaanse kaas erdoorheen. Breng aan de kook en laat sudderen tot de saus iets dikker wordt. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25 minuten in de oven.

Blancheer de sugar snaps. Spoel af met koud water. Warm, net voor het serveren, de peultjes in wat boter op.

Kook de penne of farfalle volgens de aanwijzing op het pak.

Schik de sugar snaps, de penne of farfalle samen met de waanzinnige kip op een bord. Garneer de kip met basilicum.